















-44	w		

أأ لزم تسترعهم

Han 3

















أرزمع الحكوكة بالبطاطس

وقت التجهيز: ١٠ دقيقة، وقت الطهي: ٥٠ دفيقة، عدد الأشخاص: ٦

المقاديو

٢ كوب أور بسعني بتجابي الهيدب

ا ملعقة سفيرة وعفران

٢ ملاعق كبيرة ماء الورد

١ ملعقة كبيرة علم

٣ قطعة ورق عار

ة ملاعق كبيرة روب، ومادي

٢ ملعقة كبيرة سمن أو زيدة

٧ حية متوسطة بطاطس شرائح ٥ ملم

١/٧ کوب زيت

v > w manalonline.com

(Calcalia)

- السلي الأرز وانقعيه في ماء دافق مملع لمدة ساعة على الأقل-
- آ ضمي الرعفران في كوب صغير، أسيش ما، الورد والركية جانباً إلى أن يتحل الزعفران ويتكون سائل برنمائي اللون.
- آ في قدر كبير ضمي ٦ أكواب ماء. أضبض الملح و ٢ ملعلتان كبيرتان من الزين، ورق الغار، دعي القدر على الر قوية إلى أن يقلي، أضيفي الأرز والتركية يقلي ١٠٦ دفائق إلى أن يتضاعف حجم حبة الآرو،
 - " مناسي الأرز إلا مصفاة للتخلص من ماء السلق، واتركهه جالباً.
- أثاء ملق الأرز، الحضري مقالاة واسعة، ضعي فيها بعض الزيت وسختي على فار فوية اقلي شرائح البطاطس إلى أن تصبح ذهبية اللون، الركبها جانباً.
- احشري وعاءً متوسط الحجم، ضمي في الوعاء حوالي تصف كوب من الأرز السلوق الزبادي، ملعثتين كبير لين من الزيت، تصف كوب ماء ساخل، ثم أشيني نصف مقدار خليط الزعفران، فيبي إلى أن تغشط هذه الكونات مع يعضها،

- Cover the actions place on medium heat for 10-12 minutes until a cripy go deni layer is formed.
- Place the outter and not a cup of water in another container. Remove cover, and spread the mixture on top of the rice. Gover the pot firmly and place on low heat for 25-30 minutes.
- Remove the cover after about 30 minutes. Sprinkle the remainder of the softran on top of the rice. Cover and leave for 3 minutes.
- 7 Place the rice upvice down as a serving place to show the surface of the Hakaka with a layer of white rice underneath.

- أحضري فدرأ متوسط الحجم، ضمي طيت الزيادي في قاع القدر، رمشي فوقه شرائع البطاطس المطوقة
 - وزعن بقية الأرز السلوق فوق البطاطس، اعملي ٢-٢ تعرات في الأرز باستعمال بد ملعقة خشبية.
 - عَمَلَى القَدر وطنعيه على دار متوسطة ١٠-١٦ دقيقة لكي يتحمّص الناع ولتكون طيقة ذهبية للون مقرهشة (الحكوكة).
- بِقُومَاء أَحَرَ ضَمِي الرَّبَدَة مِع تَصِيفَ كُوبَ مِنَ لِنَاءِ السَّاحَنِّ، أَيِعِدِي عَطَاء القدر، ورَعِي هذا المنبط فوق الأُولِّ، أُعيدي تعطية القدر بإحكام، ضميه على نار هادئة جداً ٢٥-٢٠ دفيقة،
- بعد مروز حوالي ٣٠ دقيقة أبعدي غطاء القدر. وزعي بقية مقدار الزعفران على سطح الأرز، أعبدي القطاء والركبه تحوالي ٣ دقائق.
- لتقديم الأرز، اشبيه على طبق تقديم مستدير ليظهر سطح الحكوكة بلوته الميز وتحثها طبقة من الأرز الأسطى، وبعجود البدء بشاول هذا الأرز سيطهر في داخله طبقة غلية بالرعفران.



برياني النعناع

وهَ التَّحِيدِ: ٢٠ دَقِيقَة، وفَ الطهي: ٢٠ دَفَيقَة، عدد الأَشْخَاصِ ٦

لعادير

۲ کوپ آرز بسمتی پتجابی الهینب ۲ ملاعق کبیرد زیت ۲ حبة کبیرد بطاطس، مقشرة مکعرات ۲ حبة کبیرة بصل، مسروم ۵ فصوص کبیرة اوم، مهروس ۲ ملحقة سعیرة زنجبیل، مفروم ۱ ملحقة صغیرة کمون، صحیح

٢-٢ فصر تولم ٢-٢ فيرن شيل احضر بحار (أو حسد توعداً) ٢-١٠ كوب أوراق التيناع الأمعضر الطارح ٢- ملعقة صغيرة بهارات الكاري ١/١ كوب حارب جوز هند مجعف ١/١ كوب بازيلاد مجمدة ٢- مود متوسط قرفة ٢- فعلمة ورق غار

www.manalonline.com

(Challett)

- أ التسلي الأرز والقعيه بإدماء دافق ١٤-٢٠ دهيقه.
- ع فقر كبير ضمي ٧ أكواب ما ، أضيفي ملفقة كبيرة من اللح و متعثنون كبيرتون من الزيت دعي الماء بعلم على نار قوية ، سملي الأرز من ما ، التفع و أضيفيه إلى القمر أدعيه يقلي ٦- ادخادق، صفيه من الما ، والتركيه جائياً.
- أثناء سلق الأرز ، أحضري قدراً متوسط الحجم ضعي فيه الرب، وسعلي على نار فوية، أضيف المقاضس، طليبها عدة مرات إلى أن تتعمّص وتصبح ذهبيه اللوث أحرجيها والركيها جأنياً ﴿ أَيْسَ مِنَ الضروري أَنْ تنضح البطاطس تعاماً، سيام ذلك أثناء تكملة خطوات الطهي)،
- م الضيعي البصل إلى الزيت المتبقي في القدر وظبي إلى أن يديل أصيفي النوم، "تراجين والكمون، وقص إلى أن يصبح البصل دهبي اللون وتتصاعد والعنة الكمون أعيدي البطاطس في تقدر.

- Remove half the contents of the particle another madeum steet port and the shade then the remaining rice.
- Drazio 1/4 cup of water over the ice. Apply a thin paper lowel over rice to maintain the vapar during the cooking procedure.
- Cover the port and simmer for 15-20 minutes.
- U Stir Biryard with fark to blend with sauce and serve hot.

- ا أثناء ذلك فوس بإعداد سلصة النطاع. في أبريل الخلاط صعى اللوم، اللاعل-اللعلاع، ألماع، الكاري، وشقلي إلى أن يصيح الخليط من الصنف أنشيني طليب جور الهقد والروب، وشقلي البضح ثوائي هقط لنهتك والروب، وشقلي البضح ثوائي هقط لنهتك الكونات جيداً (إذا وضعت الروب، مع الخليط وشغلت للمترة طويلة تصبح المستصة سائلة غير مقاسبة)،
 - أسيقي الصلحة إلى خليط البحمل والبطاطس تم أضيض البازيلاء، القرفة والعار، وقلبي جبداً.
- أستشري فدراً أخر متوسط السعم، وضمي فيه حوالي تصفي كمية الأوز. ضمي خايط الصلصة، لم وزعي فوقه يقية الأول،
- د الشري ربع كوب من الماء فوق سطح الأرل، وضعي قطعة خليمة عن شماش الشاش أو قطعة من ورق المطبخ السعيك النبشة بالماء، فذلك بعمل على الاحتماط سِعاد الماء اشاع صفي الأرز
 - شبي غطاء القدر، والتركية على نار مادلة ١٥٠ ٢٠ دهيمة الى أن يتكسر الأراء
 - قابي اليرياس بالشوكة ليختلط الأرز مع السلصة وصعبه لة طبق لتصمم.



الأرز البخاري

وقت التجهيز: ١٠ دقيقة، وقت العلهي: ١٠ دقيقة، عدد الاشخاص الا-٥

اغشاءلير

۱-۸ حیات قر تیل، منحنج
۱ حیه متوسطه بسیل، مقطع شراتیم
۲ - ۲ فصوص متوسطة اوم شراتیم
۲ حیه متوسطة خزر، مقطع شرائیم
۱ حیه صفیرة خزر، میروش خشن
۱ حیه کدرة طماطم حمرا، عقسرة معرودة
۱ / ۵ کوب معمون الضاطم
۲ - ۲ قطعة ورق غار (لوری)
۲ خود متوسط قرفة (دارسین)
۲ / ۱ کوب رئیب

آگیب ارز بسمتی بنجابی الهیدب
 آگید لحم خروف او بقر، مقطع مع العظم
 آملطة منفیرة بهارات مشکلة
 آملطة صنفیرة علقل أسود
 آملطة منفیرة قبل الملحون
 آبا منطقة صنفیرة قبل المملحون
 آبا منطقة صنفیرة قریدة مطحون
 آملطة صنفیرة قریدة مطحون
 آبا مناطقة صنفیرة قریدة المشعونة
 آبا مناطقة صنفیرة قریدة المشعونة
 آبا مناطقات هیان صحیح
 آبا حیات هیان صحیح

www.manalonline.com

Charlett.

- السلي الأول والقعيه في ماء دافق معلع ٢٠ ٢٥ دقيقة
- ق طبق منفير صعي البهارات الملح العلقل الهيل، العرفيل الكريرة والفرعة وقلبي إلى أن تعتبط البهارات مع بعضها، ضعيها فوق قبلع اللحم وظبيها بأطراف أصابتك إلى أن تتوزع تعاماً، الركي اللحم جائياً الحين إعداد يقية الخطوات
- شعي للزيت يا قدر واسع، سخني على نار متوسطة وأعلبني البصل، فلبي إلى أن يصبح نوته ذهبها غامقاً ثم أضيفي شرائح الثوم وفتيي إلى أن تذبر.
 - أضيعي اللحم المبيّر إلى القدر وقلبية مع المصل إلى أن يتعمر اللحم طليلاً ويكتب نكهة اليهارات.
- أضيفي الجزر البشور والشرائح وظهي إلى أن يذيل- أضيفي الطماطم، المجون، ورق المار وعيدان العرطة أضيفي ١ أكواب من الماء فتسي جيداً،

- Cook medit on medium heat until it begins to box. Lower heat, cover the pat, and loave if to cook for 30-40 minutes until it ripens. An estimated 2 cups of thick broth should remain in the pat with the moat, in case the protein dres up during the cooking process, add more water. ("his repends on the type of meat used and the size of the pleass).
- Add the raisins to the orath, stir well,
- Drain the rice, and spread on the surface of the meat, odd a little water until the surface of the rice's completely covered. (The amount of water used depends on the amount of broth in the pot. Piace the rice in the pot to determine how much water's needed. The surface of the rice should be covered with a thin layer of broth).
- Cook the rice on merium heat until it boils, then cover the pot and simmer until rice is fully ripe for about 20-25 minutes.
- Place the rice and meat in a serving disturctiongs the sided carrots and distribute the fried nuts on the surface. Serve her.

التركي اللجم على نار متوسطة إلى أن يبدأ بالتقيان ثم خفقي الذار. غطي الذدر والركي اللحم على تأد متوسطة ٢٠-٢ دقيقة إلى أن ونتشع يجب أن يتبقى مع اللحم حوالي كوبان من المرق اسميت، اذا جاد الترق أنذاء ببلق اللحم أضيفي المزيد من الماء (ذلك يتوقف على نوع النحم المستعمل وحجم الفطع)،

الشيفي الزيب السائرة واللبي لسورع جداً.

منقي الأوز عن ماء اللقع، ثم ورعيه على سطح اللحم، أشيشي يعش الماء إلى أن يتفطر سطح الأوز بالماء ا (يتوقف احتياجك الثماء على حسب كفية المرق الموجودة في الذير، ضعي الأوز أولاً ثم حدد مدى حتياحك للعاء، يجب أن يتم تقطية سطح الأوز بطيقة خفيفة من الترق!

دمي الأرز على نار متوسطة إلى أن يفلي لمدة بقيقة و حدة، ثم خطي القدر والوظيه على نار هادئة جداً -٢-٢٠ دفيفة إلى أن يتصح الأرز تعاماً.

ضعي الأرز واللحم في طبق التديم زينيه بشرائح الجزر، ورزعي المكسرات المعلية على معلحه الدميه ساخلا



وقت لتجهيز 🐣 محته وقت الكهي ٣ - ١ مفيته عدم الأسمامين -

فعلوم مللية المرام and part a M 4 4, 7 متفله فلتقيد لاتانتها ء يصابر فإخبر بعجع ۷ بسره د - بشود دد دنود بنجیم ٣ خياد البياء بعالي الساوم 2' . esc التنسوعا ليها لوم المهاران چ بولیده ده معدم دا المنتلة تنتيات لحييا لناني ساله The reduce of the second أنيواه للوامحك فمنمح المفمح 494 ٣ حيفت ڪيوره بفندسم، منشرة - يدون يدور -----٨٠١ فصوص غيل ، سجيع -بيمن فنطوق يلاوس مقروم This age 5 his

B 5 9 manalonline.com

عسني الأرز والمعية بإذماء دافئ الحوالي ٦ والمعاد

I was a se able to repend of some

گافت کند بشمر ۱۰۰۱ دول ماه بششتر منفشت کشار امن شخ «میمیت بشتایه می براست دیم آن دادی شار در فوره از ریضا تما جعم جنب ۱۰ صبیسی ۱۱ دستیم پشتر پشام ۱۰ دفانی فور داد غبه تنصیح ددرما صبیمه در ۱۱ دادید

احصری کے امیومند تحجہ صیفی سامر «سعین سیء کیا» استمر ابت افساہ میا سا۔ ان یصنیح ڈھینِ اللوں

حيلي الثوم والرمجبيل، وعلِّين إلى ن يدم ، كتماعم النجه م تحسر

صيمي قطح الدجاج، وقلَّنيها على مار قوية 💎 عام " ن 🔞 🏂 - مدي

سيهي المتمادية ممرومة ما الدود من عام السيمي ليين الشرفة السبداء فالعدا لوين بهيم با علقن الأسواء سعا دراي المدر من القائمة هواي الطيفة أن رياضية الدحاء البحث ال الإيضاعة برحاح حافظ والسعم لدائدت بعضا الرواء الصنعية الركرة بالجافان العدر

```
During on thick and one of tell of tell on the party of the solling of tell on the solling of tell
```

ما ۱ د مي ۱ دلايون و مي ۱ ا که اد جيادي مکد انتظافيس وکيني يي اي تختيم دمينه يې خراجيه «مسمية ماييد

to contract the contract of th

الراضان ها المبيدي الجبر المدني؟ " الفيشة من ريضية يتما دهمي للوي

فصحر لقروا عنما طولت والرغيا لبدوا متنصيب لياناهم الكتنها بدفاعته اليان تكسيد أواء عيد للعالج

اصيمي مصافيين الجرار شيئ يناجاج يصوا بالإسهارالية يلاء

الحصيرة في اللغة صلعي تصلعنا بعد الدي الشجع العليما الداجيج فقسي فهيوا بن ال يعم جملع دا حيد ثلا صليبي بنية لا اعتل لبلغد او عن فوقة حيثا باعتلا

صعر شرد ن کے صبح 🗀 یہ دہر نی جواف اصل ادا وہ استہ بالنظامیان



علا المحمير * فَيْمُهُ بِهِ النَّاسِي "دفت عد النَّاسِ في ال

٧ كوب اور سيمتي بقجابي الهيد
٤/١ ملعة منعبره رعمران
٣ ملاعق قبيرة ريث أو سمن
٢ عبد عرفه (د ب)
٢ عبد عرفه (د ب)
٢ حد هبر صعبه
٢ حد هبر صعبه
١ حده حد عندال معتبع عربح
٢ عبد عدم موسده بود هيا ومر
٢ عبد عدم مراهم و د هداوي

السبية في برير بريال حسر، مد ومة ومة الإسادة الإسادة الاسادة الاسادة

nnn manalonline com

السيس لأن والتعية القامد فافل ١٠٠٣ لكيف

متما الربطار رائية كإنا متما المتمل ليه أنا أو داكله خات

صفي لُريا پَائِدر معربت للحجم للعبر علي با مولته ، تليمي و والغه السافة الهيي والسابس قد المارة کي " ال ۱۰ د ۱۰۰۱ کي

اصيبنى ليصلل والنجه وقنين لنن ال يعملنج ماهمى النول

اصلتي د الدالتا العظم النحم الأسرالصة لا لها الله التحم التحم الم كوم م ا

اسیسی بعدمایلم بعجال بدر بنج الباس شهدای البیش بهیوره عدفه عصر العدات ک<mark>یه علی</mark> باز میوسطه ۱۳۰۳ میدد ۱۱ از رسط ۱۳۰۱ می از از از از ۱۵ میده ایمان ۱۵ از دمی<mark>ه</mark> Jif be teller e

A PP SA PORT P SA PORT A PORT

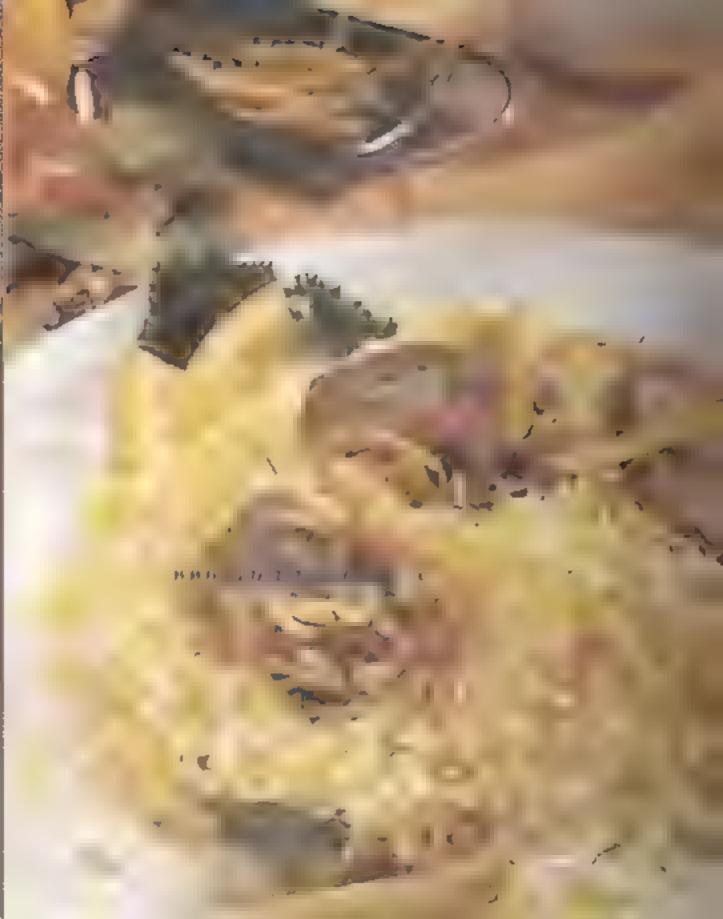
n n n.manalonline.com

المحالجي الدواليات الأن الدولية والأثار الأخطاب المرة أو عسسته الأنات عواليات المحال المحال الأدار الأد

سي د . څه مصماه منظمن مي ماه البيلق، و ترکيه جانيا

صعى الاستياريان العجامية في بيدا كرنا مرسية بيا هذه بحيدة لحيد لأنفس الرق في الفاح الاناد المرازي ماء ما كان فالي والين حيث الرسيل الساسية الاناسمونياتة بتيعة الما المراد المسام عمل عدال الرفاعيات الفالية الله في ان الأم الرو و عضاء الأن أعامها

ا د ۱ ای د عملا منعمه کنیز، حدی کمیه می ۱ انتیاب با بسیال صفیه گرفته خاند قلب اد ۱ اد الحج چا اصافه یمان ۱ ۱ د ای ۱۷ ای می تصفه بفکیک اصافه بعض التعادات کنیه د عب



وقت النجهيز الأناهمة وقب الطبل الانتمه عبرا لالتجامل ف

البادات.

ا آگواب آرژ بنجایی للهیدب ۱/۱ ملفقة صغیر ، اندان ۱ ملفته کبیر ، مانانور ، ۱ کبو حماعت متوسطه

٣ حيه کيا ۽ نصار 👚 ١٠٠

المحتديقيل فتقيه

احتف و عر

ا عربا فرطة

٦ ٨ حيات فعل أسود المنجيح

٢ خپة نواني، منخيح

، ملاحم فلفيد ، منه منشه خير ، معقول بلمانه

ا کر سوسته سخ کرد) ۱ کرست

" خدد میدسته نف املیامق

المعلم مستام طب المسجور 2 مملية المملز فالقي الدا ميسطة

المعدد فيمدر دافق الا البيد

أأرامته فتعبره بهاب

nnn manalonline.com

التسني لأرا والفعد الجاماء وافيا التا الاطلعة

صمي الرعفوق في اصمر حامي د... و. با كم حد

صدة التحم كافتر و تتخ عمديه بردم تسيمي تبطئ الهيور و م الما المرقم التنس لأسود النومي الله ومفعول الطماطم ديني لتجم عال على الآدية احتم إلان الم

عتني شدا والوظي اللحه تعاعه والقشد أأبي ساعد أأبي البصلة لمامو

صفى التجم فضطر بيدان الثناء سيدا للجم عيلي عمم

فشري لفعه ثم عسلية بالماء عاد بالده مرات لمعتصل من الماء القطعية ال معكناة الحام ره الحوالي. ١٩١٣ ليم

صفي علم ڳاڻ آڪ لڪ الحجم عمرتان ۾ مين معالم ميورو جي آنداء هي آنداء هي آنداء هي آنداء هي آنداء هي آنداء هي الد القابو اين رينصح ونصلح سن البليم يا مصنفاء الحصل من بده البليم ew minutes until it ams tech ship color

Anthony of the expense of

gare e e no en a tre e una

www.manalonline.com

الدار الميونيين المحمد المساول المارية الدارية المارية المارية المارية المارية المارية المارية المارية المارية المارية الحركية الجندية

له تند افلیا تمامی ۳ فداد من مراه استان البحم ادعیه یعنی عبی با فویه افیسفی افا اهطب هر ۱۹۳۰ حدود اعظال این امایزگنه عنی در فدا به این ای دادم ایالار اماری

عدر بست اسار جاعل مليت الراعد في الدام الله السلام على سبيح ما العطي لعد. الركاة على العالم الأراك الجاء الانتقال العالم اللها المالي العالم العالم العالم العالم العالم العالم العالم ا



۲ کرد ر سینہ سے سے ا

المعته فيوالد للدرا

de a jos o a dua gradino.

١/١ غود بارسي (الرفة -

٦ ٨ حيث قريمل، سنجيح

۱۰۱ خناک فیل، صعیح

١١/٢ ملسه صميرة طح

me as what a a set

الرقاء فلل منسرات المست

J. 2 , 73 9

فتدادهاج بصفواتها يبابده فعله مشته سنيا د منه

" المتفعلم الالي فجلهي

متعلية ضغدا لابهدا المستبلة

المصود فاراطاته الاناس المطعانة

ا منطا سنيره کوکم `` منعه بيديره فس أعود امتلعو

المنبية سيسراد يومي المشجوان 7.7 ملامل سيره نصبيد عيمو

٢ ملطة كبير (زيب أو سمن

n un manalouttne.com

1. 4. 1

بالتناب

للعال القران اللاماء "ما الذي " ما "لذ كي لأ باعد العصور الدو فران متمام المجع مناس ه طالبة خصاق فالسومة برشة خالب

آ ية قدر متوسط العجم، سختي ، س ونظيمي المال تعلي على وأم وسطة إلى س

عالي الداعل على صيفي عوا الدم عالل لهني له الجدوجة فدان عوا عاد العامجية

فللما الأرامي ما أنتلج عليلية الذا الكيل بي إن عوام سيادك حيك

آ صدي الارزائة شدا عمر الكرق أو الماء هوم الأ

Planta Park A A Yr 1 A 198 19

Take a second to the order to their set of the second made the point

enter in the entertainment of the entertainment of

Pip the telegraphic telegraphi

www.manalonline.com

عمر التمين عليمة أم الأنتيام المسميل بداف عبد النبي "التدول ية إلى الأميوم مريد الطبو حالا،

صحة فاح ۱۹۰۱ آووند الحديث في الدين لا عدائه الدينو الدين المصدر سعول الدينة فيتر تدويت على الدوا عبر فيمة للحارجيد الانمكاد داخذ الحاراد المسالحة السميال على الدواع في الأندار

بعيا بندا الرجاح البيرة لوه السيلة الربينية الداعب عبدنا فيها السيلة الداعب

دختی عظم نے عال ہے۔ ۱۰ الاصلام پمکنت علاقو خوالی الدعم خراج علیں میں العران وظم ۱۱ عالم الصدم کیم علی الدخان داک فراعت ۱۱ عالمات عدو تملیہ الو بعر العلم فرور جا

ه مي معملا المحمد الراعي الأن ما يا قري دا الماجي الاستحاد ما يا الاستخداد ما يا وهدمته ساخت



۲ کوب اور سنمني بنجاني الهيدب ۲ ملاغق کيبره ريت أو سيس ۲ اخية متونطة نصال معروم ثاغه ۲۵۰ خرام لخم معروم ۱/۱ فلنفة منفيرة رغمران ۱/۱ منفة منفيره نهار فاعشکله ۲/۱ منفقة منفيره نهار فاعشکله ۱/۱ د فلنفة منفيره نهار فاعشکله ۲ آگراد عرق دخاح او خيدا ديب

nuw manalouline com

عبيد الأراب المسترك عدم الأرافية في مدير في مستح الأرافيشة

للجيد ادايات دالله الجي في ميوسط للجملة الدينة وهيد لهذه الدا الصبيح بية الجيا الله حراجية وصفية حانباً داللغمالة لِلْمُعَالِ لِمُعَالِم الْمُعَالِمِ الْمُعَالِمِ لِمُعْمِلِهِ اللهِ السبالِ للداللية

a ar to a company of the company of

الصيمي اللحم المروم مشرى بالتقليب إنى أن يحمه النحم،

Laste of medium heat until the major and the

www.manalonline.com

مستنى الدار بالتركية على مار طوية الى أن يائي

الاستمارة الداعة الأميان المراوية المراوية المراوية المراوية المراوية والقلام المراؤية الله الله الله الله الم الماءات

عمل عد تاخلام بریدهمیان هر کا اصطلح حساله عدار عمده کا ۱۲ داسعیان شاخه کنز ۱۲ رساکت برای به مکرد به خیا اد مسیه پای منق انتخدیم، این موف بدد تنجیم کدای فد افزار تعادر فدار استنداد شعیم



أرزمع الفستق الحلبي

وفت التجهيز، ٢٠ دفيقه، وقت الطهي: ٢٥ دنينة، عدد الأشخاص ١

المفادير

٢ كوب أرز يسمثى بتجابي الهيدب

٤ ملاعق كبيرة سمن أو ريت

١ حية كبيرة بصل ممروم سعم

٢ همن متوسط ڏوم عيروس

١/٢ ملعقة صعيرة هيل، ملحورة

٢-٢ أوراق لوري (غار)

١/٢ كوب فسنق خلس مقشر

١١/١ ا ملطة سفيرة طع

1/1 " اكواب مرق دجاج أو ماه

www.manalonline.com

التطليمات

- ا التسلن الأورّ بالناء عدة مرات، الشمية في ما، دافق مملح لحوالي ١٥ دهيفة وأمركية حالما
- ا سخلي السمن أو الريت الذهار متوسط الحجم، أضيفي البصل، الثوم، الهبل، ورق الغار والغسش، فتين على فار متوسطة إلى أن يدبل البصل وتتصاعد را تحة الهبل، (الا تدعي لون النصل ينفير).
 - اً خذي بصع حبات القسنق واحتفظي بها جانباً التزيين الأرز عند التقديم.
- لَّهُ صَمْيَ الأَرْزُ مِنْ مَاهُ النَّقِعِ، أَصْنِقِيهِ إِلَى التَّعَدِ وأَسْنِمِي اللَّحِ، فلين بهدوء على فار قوية ٢-١ دهيمة إلى أن يتوزع الأَرْزُ مع بقية النكونات ويكتسب تكهة طيبة،
 - أُ أَصْرِهُي الْرَقِّ أَوِ المَّاهِ، دعيه على نار غوية إلى أَنْ يَعْلَيْ، فَلَبِي مَرَةُ وَأَحَدَهُ لتَوْزِيعَ الكونات مع نعصها.

- a Lower heat, cover pat, and allow to simmer for 20 minutes.
- Using a large tark, strice to blend ingredients wall. Cover immediately and lineve to 3 minutes in order to obtain the vapor completely.
- Drizzle pisrachia on top and serve hat.

خفقي القار، غطي القند واتركيه لبُصهي بهدوء ٢٠ دفيقة إلى أن ينضح

السنعمال شوكة كبير تحركي الأرز بعلة لكي يتوزع الفستق جيداً ولطّائر حيات الأرز، أعيدي الفضاء يسرعة و تركيه لحوالي ٥ نظائل لكي يتم احتساس البحار تماماً.

ا/ صحيح في طبق التديم، والثاري على سطحه يعض حيات الفستق وقدميه حاخذاً



